



シラ 2009 ヘルシー・アイランド・ジャパン主催事務局  
京屋酒造有限会社

2008年12月15日

**シラ国際外食産業見本市 2009**  
**ジャパンパビリオン “ヘルシー・アイランド・ジャパン”**  
**京屋酒造有限会社 出展決定**

ヘルシー・アイランド・ジャパン主催事務局（株式会社丹青社、エス・ビー・エイ株式会社 共同企業体）は 2009 年 1 月 24 日～28 日、フランス・リヨンにて開催されるシラ国際外食産業見本市 2009 出展に向けて出展者募集活動を行っておりますが、この度、京屋酒造有限会社の出展が決定いたしました。

この度の出展決定にあたり、京屋酒造有限会社 代表取締役 渡邊眞一郎氏は、次のように述べています。

「当社は単式蒸留焼酎及び焼酎ベースの和製リキュールの製造をしております。天保五年の創業以来「かめ」による仕込みを継承し、かめの持つ特性と、1かめ約 800 リットルという、現代では非常に少量の仕込み方法が、外部より強制的に熱を加えない、奪わない自然な醗酵を可能にしています。「自然と環境にやさしい焼酎を造ろう」と子会社の農業生産法人 有限会社アグリカンパニーにて、無農薬有機栽培による原料芋「宮崎紅寿」の栽培や、合鴨の生態を利用した米作りなどにも試験的に取り組んでいます。出展を決めた理由は、ヘルシー・アイランド・ジャパンが出展するシラが、20 万人の動員を誇る世界最大級の食品展示会であることと、来場者の殆どが外食産業関係者ということで、当社が最も開拓したいターゲットと一致する為です。また、欧州でも注目を集める日本食文化、ヘルシーなイメージを持つ和食とともに焼酎を広め、輸出促進の為のマーケティング活動を積極的に行うことができると思ったからです。日本の焼酎のすばらしさ、ワインや清酒と同様の、焼酎の“食中酒”としての文化を、フランスをはじめとする欧州各国に伝えたい。今回の出展を日本の食文化の啓蒙活動として捉え、なかでも、昔ながらの甕仕込みによる京屋酒造の焼酎の、香りと味わいを是非知って頂く機会にしたいと思っています。」

京屋酒造有限会社の出展決定にあたり、ヘルシー・アイランド・ジャパン主催事務局代表 丹青社鈴木裕朗は、「京屋酒造様の出展品である“焼酎”の啓蒙活動、顧客獲得に向け、事務局一同サポートさせていただきます」と抱負を語っています。

ヘルシー・アイランド・ジャパン主催事務局では、引き続き出展募集を行っております。

ヘルシー・アイランド・ジャパンについて

全世界から約2千の出展者、20万名近い来場者を誇るシラ国際外食産業見本市は、来年1月に再びフランス・リヨンで開催されます。今回は日本が唯一の「招待国」です。ヘルシー・アイランド・ジャパンは日本の食産業に関わるすべての業界を出展対象とし、唯一の日本パビリオンとして「日本の食の喜び」（日本食の先端技術、美的感覚、独自の食文化、医食同源の思想など）を世界へ大きく発信していきます。

出展に関するお問い合わせは、

シラ 2009 ヘルシー・アイランド・ジャパン主催事務局  
(株式会社丹青社、エス・ビー・エイ株式会社 共同企業体)

株式会社丹青社

TEL: 03-3836-7583 FAX: 03-3836-7571

エス・ビー・エイ株式会社

TEL: 03-3431-9731 FAX: 03-3434-3820

E-mail: [sirha@sbaltd.com](mailto:sirha@sbaltd.com)

URL: <http://www.healthylslandjapan.com/>

この度のプレスリリースに関するお問い合わせは、

オーバルワン株式会社

出展担当者: 菱沼 勇人

〒108-0014

東京都港区芝4丁目2-11 アクティ21ビル5F

TEL: 03-5442-8401 FAX: 03-5442-8408

E-Mail: [ask@ovalone.com](mailto:ask@ovalone.com)

URL: <http://www.kyo-ya.com/>

ヘルシー・アイランド・ジャパン主催事務局 広報

(株式会社丹青社、エス・ビー・エイ株式会社 共同企業体)

TEL: 03-3431-9731 FAX: 03-3434-3820

E-mail: [sirha@sbaltd.com](mailto:sirha@sbaltd.com)

URL: <http://www.healthylslandjapan.com/>